



FEST &
KALAS

NYÅRSMENY

**LOKSTALLET
CATERING**

• NYÅRSSUPÉ •

FÖRRÄTT

Hummersoppa spetsad med cognacsgrädde och fina bitar av hummer, därtill Lokstallets Västerbottenmuffins

Alt.

Fetaostsnurra med parmaskinka, citrondipp, grön sparris och oxalis

VARMRÄTT

Smörstekt gösfilé från Småland, serveras med vitvinsås, forellrom, picklade betor samt spenat- och jordärtskockspuré

Alt.

Rosastekt kalvrygg med rostade grönsaker, citron- och salviagräddsås samt örtig potatiskaka

DESSERT

Chokladfondant med hallonkompott och vaniljkräm

Alt.

Passionsmousse med nötmarängsströssel och färska bär

450 kr/kuvert



Låt oss på Lokstallet Catering laga er nyårssupé.
Välj en förrätt, varmrätt och dessert som passar er. Det är
inga problem att välja olika rätter vid större sällskap.

Förrätten och desserten ligger färdig att serveras.
Varmrätten är förberedd så ni enbart behöver värma
den enligt medföljande instruktioner.

Avhämtas nyårsafton mellan 12.00-14.00.
Vi tillgodoser självklart specialkost och vegetariska
alternativ.

Endast förbeställning senast den 29/12.

Begränsat antal kuvert.

Betalas vid avhämtning med kort eller kontanter.

Boka på telefon 0472-146 50 eller maila till info@lokstalletalvesta.se



Lokstallet Catering

Ola Johansson

Allbogatan 17, Alvesta

0472-146 50

info@lokstalletalvesta.se

www.lokstalletalvesta.se

**LOKSTALLET
CATERING**